DE

CARMENCITA

Brunch

for 6,90€ plus

MACHE AUS JEDEM BRUNCHGERICHT EIN MENÜ.
Inklusive Mimosa oder Orangensaft, Kaffee oder Tee und Dessert des Tages.

• UNSER BRUNCH •

UNSERE BENEDICTS

Perfekt pochierte Eier auf geröstetem Brot mit unserer cremigen Hollandaise-Sauce.

Wähle eine Beilage Kartoffeln, Süßkartoffelpommes, Kartoffelrösti oder gemischter Salat.

Classic Benedicts: 12,50€
Zwei Benedict-Eier, wähle zwei Zutaten: Speck, Avocado oder Lachs.

The Bunny Plate: 15,90€
Drei Benedict-Eier: eins mit Lachs, eins mit Avocado und eins mit Speck.

The Chad: 13,90€
Zwei Benedict-Eier:
eins mit Avocado und eins mit Speck.

Grattam: 13,90€
Zwei Benedict-Eier mit Cochinita Pibil.
Avocado hinzufügen 2,00€

Grace: 14,50€
Zwei Benedict-Eier, jeweils mit Avocado und Lachs.

Vegetarian Bennys: 13,50€ (V)
Zwei Benedict-Eier:
eins mit Champignons und eins mit Avocado.

Piti Picadillo 13,90€
Gewinnergericht des Tapaplés Award 2023
Zwei Benedict-Eier mit würzigem Picadillo aus León.

The J.O.B: 19,00€
Zwei Benedict-Eier mit 100% Bellota-Iberico-Schinken.
Avocado hinzufügen 2,00€

UNSERE SPEZIALITÄT

RANCHEROS

Carlos' Rancheros: 14,50€ (G)
Zwei Maistortillas, Cheddar, zwei Spiegeleier, Speck, Salsa Ranchera, Guacamole, Sauerrahm und Bohnen.

Eggs Rancheros 13,00€ (G) (V)
Zwei Maistortillas, Cheddar, zwei Spiegeleier, Salsa Ranchera, Guacamole, Sauerrahm und Bohnen.

Vegane Rancheros: 12,50€ (G) (V)
Knusprige Maistortillas mit Guacamole und Bohnen, serviert mit Salat und Kartoffelrösti.

WEITERE GERICHTE

Mushroom scramble: 12,00€ (G) (V)
Mit gegrilltem Provolone oder Ziegenkäse, serviert mit Kartoffeln und kleinem Salat.

French toast: 12,90€
Süßes Brot mit Ahornsirup, Zimt und Schlagsahne, serviert mit Rührei und Speck.

American XXL: 15,50€
Eier (Spiegelei oder Rührei), Speck, Würstchen, Kartoffelrösti und Pancakes mit Ahornsirup und Schlagsahne.

American plate: 11,00€
Mit Speck, Würstchen, Kartoffelrösti und Eiern (Spiegelei oder Rührei).

Classic pancakes: 12,50€
Authentische amerikanische Pancakes mit Ahornsirup und Schlagsahne, serviert mit Rührei und Speck.

Sweet pancakes 12,50€ (V)
Authentische amerikanische Pancakes mit Nutella und Schlagsahne, serviert mit Joghurt, saisonalen Früchten und Granola.

SALATE

Smoked salmon: 13,50€
Salat mit Avocado, Räucherlachs, Tomate, Sesam und unserer Balsamico-Vinaigrette.

Chef salad: 13,50€
Salat mit Avocado, Tomate, knusprigem Speck, gebratenem Hähnchen, gekochtem Ei, Cheddar und Thousand-Island-Dressing.

UNSERE TOASTS

Alle unsere Toasts werden mit Sauerteigbrot aus lokalen Bäckereien zubereitet

Glutenfreie Brotoption verfügbar.

Serviert mit einer Bowl aus Joghurt, saisonalen Früchten und hausgemachtem Granola.

Chris Crust: 12,50€
Räucherlachs, Frischkäse, Kapern, Sesam und Sesamöl.

Veggie toast: 12,50€ (V)
Avocado, frische sautierte Champignons und Parmesanspäne.

Bea-licious: 12,50€
Karamellisierte Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse und Rucola.

Gurdi: 17,50€
100% Bellota-Iberico-Schinken mit Tomate und Olivenöl.

Hinzufüge: Zwei Spiegeleier, Rührei oder Benedict-Eier 3,50€

BEILAGEN

Guacamole: 5,00€
Süßkartoffelpommes: 5,00€
Jalapeños: 2,00€
Speck: 4,00€

Kartoffelrösti: 5,00€
Gegrillter Ziegenkäse: 4,00€
Kartoffeln: 4,00€
Champignons: 4,00€

Joghurt mit Früchten und Granola: 4,50€
Avocado: 3,50€
Bohnen: 4,00€
Gemischter Salat: 4,00€

(G) Glutenfrei (V) Vegetarisch (V) Vegan

DE

CARMENCITA

Brunch

for **6,90€** plus

MACHE AUS JEDEM BRUNCHGERICHT EIN MENÜ.
Inklusive Mimosa oder Orangensaft, Kaffee oder Tee und Dessert des Tages.

HAMBURGER

Wähle zwischen Salat, Kartoffelrösti, Kartoffeln oder Süßkartoffelpommes. Rindfleisch oder vegetarisch.

Glutenfreie Brotoption verfügbar

Extra-Zutat: 1,00€

Steffy's Burger: 13,00€
Rucola, Tomaten, Manchego-Käse und Mayonnaise.

Tucson Burger: 14,00€
Ziegenkäse, Avocado, Salat und Mayonnaise.

Bobo's Burger: 14,00€
Blauschimmelkäse, Speck, Salat und Mayonnaise.

Gregorio's Burger: 14,00€
Cheddar, Salsa Ranchera und Ei.

Spicy Sally: 12,00€
Cheddar, Speck, Thousand-Island-Sauce und Jalapeños.

Brunch Burger: 14,00€
Speck, Spiegelei und unsere köstliche Hollandaise-Sauce.

Foothills Burger: 13,00€
Champignons und karamellisierte Zwiebeln.

Hammer Burger: 13,00€
Paprika, Provolone und Mayonnaise.

Mas Que Sea: 12,00€
Cheddar, Salat, Tomaten und Mayonnaise.

Unsere Burger werden aus **100% spanischem Rindfleisch** zubereitet

KAFFEEBAR

Espresso: 1,70€
Doppelter Espresso: 2,50€
Cortado: 1,90€
Americano (2 shots): 2,50€
Milchkaffee: 2,60€
Flat White: 3,00€
Chai Latte: 3,70€
Dirty Chai: 4,00€

Cappuccino: 3,00€
Matcha Green Latte: 3,90€
Mocha Latte: 3,70€
Vanilla Latte: 3,70€
Caramel Latte: 3,70€
Kurkuma Latte: 4,00€
Pumpkin Spice Latte mit Zimt: 3,90€
Iced Matcha mit Orangensaft: 4,00€

Heiß oder auf Eis. Du kannst jeden unserer Kaffees oder Tees in deinem Brunch-Menü wählen.

Smoothies

Green day: 7,00€
Banane, Kale, Mango und Zitronengras.

Purple rain: 7,00€
Erdbeere, Mango, Waldbeeren und Açaí.

Peach pit: 7,00€
Pfirsich, Ananas, Papaya, Maracuja, Guave und Aloe-Vera-Saft.

Tee

Tee: 2,50€
Frag uns nach unseren saisonalen Tees.

Eistee Pfirsich oder Zitrone: 3,00€

SÄFTE

Frisch gepresster Orangensaft:
Klein: 2,00€
Mittel: 4,00€
Groß: 6,00€

Natürlicher Saft der Saison:
Klein: 2,50€
Mittel: 4,50€
Groß: 6,50€

DESSERTS 4,50€

Hausgemachte Kuchen

Schokolade
Karotte
Süßer Mais

Kuchen der Woche

Bowl mit Joghurt, saisonalen Früchten und hausgemachtem Granola

Bowl mit saisonalen Früchten

Du kannst jedes unserer Desserts in deinem Brunch-Menü.

KOMBUCHAS

Kombucha Komvida: 4,00€
Grüner Tee
Ingwer und Zitrone
Rote Früchte
Karotte und Kurkuma

COCKTAILS

Mimosa (Cava mit Orangensaft): 1,00€
Große Mimosa: 3,00€
Flasche Cava Blanco Reserva – Vila Morgades: 22,00€
Flasche Cava Rosado Reserva – Vila Morgades: 22,00€
Krug Mimosa: 8,00€
Bloody Mary: 7,00€
Michelada: 6,00€
Aperol Spritz: 8,00€